

MONSTERLECKER

Ihr braucht noch was fürs Gruselbuffet eurer Halloweenparty?
Diese Snacks sehen schrecklich schön aus und schmecken höllisch gut.
Ihre Zubereitung ist trotzdem keine Hexerei

JAMMERKATZEN



DRACULAS AUGEN



JAMMERKATZEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK: 150 g Sahne • 150 g Zartbitter-Kuvertüre • 160 g Butter • 80 g Zucker • 2 Eier • ½ TL Zimt • 220 g Mehl • 1 gestr. TL Backpulver • Fett für die Form • ca. 9 Lakritzschnecken • 24 gelbe Drops oder Schokolinsen • 12 braune Mini-Schokolinsen • 1 Mini-Muffinblech mit 24 Mulden

SO GEHT'S: Sahne erhitzen, vom Herd nehmen (!) und kleingeschnittene Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. In einem Rührbecher 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Weiche Butter mit

Text und Rezepte:
CHRISTIANE KÜHRT

Zucker, Eiern und Zimt verquirlen. Mehl und Backpulver unterrühren. Teig in die gefetteten Mulden des Blechs füllen und ca. 12 Min. backen. Abkühlen lassen. Die Schokosahne zu einer festen Creme aufschlagen. Je zwei Muffins nebeneinandersetzen und mit Creme bestreichen. In die vorderen Muffins je 2 gelbe Drops oder Schokolinsen als Augen setzen und 1 Mini-Schokolinse als Nase. Aus den Lakritzschnecken 24 kleine Dreiecke als Ohren ausschneiden, über die Augen setzen. Lakritz abrollen, je 6 kleine Schnurrbarthaare abschneiden und neben die Nasen drücken. Je zwei Ministückchen Lakritz als Pupillen auf die Augen legen. In die hinteren Muffins je ein kleines Loch bohren, 12 Lakritzschwänze abschneiden und hineinstecken.

DRACULAS AUGEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK: rote Zuckerschrift (Tube) • 12 Kokospralinen • 12 blaue Schokolinsen

SO GEHT'S: Mit Zuckerschrift auf jede Kokospraline eine Schokolinse aufkleben. Von den Linsen aus mit der Zuckerschrift mehrere rote Blutspuren aufmalen.

HEXENBESEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK: 6 Scheiben Käse • 12 Salzstangen • 12 Schnittlauchhalme
SO GEHT'S: Käse längs halbieren. Alle 3 mm auf der langen Seite einschneiden, dabei oben etwa 1 cm Rand lassen. Den Käse jeweils fest um eine Salzstange wickeln, mit Schnittlauch festbinden.

FOTOS: Platz für Fotografen



MONSTERMÄULER

MONSTERMÄULER

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK: 3 EL Zitronensaft • 3 geviertelte Äpfel • 30 g Mandelstifte

SO GEHT'S: Zitronensaft mit ½ l Wasser mischen. Apfelviertel entkernen und auf der Schalenseite in der Mitte einen großen Spalt ausschneiden. Ca. 15 Min. in das Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Kurz vor dem Servieren herausnehmen, abtupfen. Mandeln als Zähne fest in die Apfelgebisse stecken. ●

HEXENBESEN

